



*Ciao!*

**MANGIARE  
& BERE**

» ALLE GERICHTE AUCH ZUM MITNEHMEN «

WWW.BISTRO-LUIGI.DE

# VORSPEISEN

## SALATE & SUPPEN

<b>Mozzarella &amp; Pomodoro</b> <sup>G</sup> Mozzarella und Tomaten	<b>7.90</b>
<b>Antipasto Italiano piccolo</b> <sup>G, 9</sup> verschiedene ital. Wurst-Aufschnitte und Käse (klein)	<b>7.50</b>
<b>Antipasto Italiano grande</b> <sup>G, 9</sup> verschiedene ital. Wurst-Aufschnitte und Käse (groß)	<b>11.50</b>
<b>Insalata di Rucola</b> <sup>G</sup> Rucolasalat mit Tomaten und Parmesan	<b>8.90</b>
<b>Insalata Mista</b> gemischter Salat	<b>5.90</b>
<b>Insalata di Pomodoro</b> Tomatensalat mit Zwiebeln	<b>5.90</b>
<b>Insalata di Tonno</b> <sup>D, 1</sup> Gemischter Salat mit Thunfisch, Oliven, Bohnen und Zwiebeln	<b>10.90</b>
<b>Carpaccio di Manzo</b> <sup>G</sup> Rindercarpaccio mit Rucola und Parmesan	<b>11.50</b>
<b>Spiedino di Gamberi</b> <sup>D, B</sup> Gegrilltes Garnelenspieß	<b>11.90</b>
<b>Melanzane Parmigiana</b> <sup>G</sup> Auberginen überbacken mit Mozzarella, Parmesan, Tomatensauce und Basilikum	<b>10.90</b>
<b>Insalata di Tacchino</b> Gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen	<b>9.90</b>
<b>Insalata di Funghi</b> <sup>G</sup> Gegrillte Austernpilze auf Rucola-Salat mit Parmesan flocken	<b>10.50</b>
<b>Tomatensuppe</b> Minestrone	<b>5.90</b>
<b>Gemüsesuppe</b>	<b>5.90</b>

# KÄSE

<b>Parmiggiano mit Balsamico und Honig</b> <sup>G</sup>	<b>6.50</b>
<b>Gorgonzola</b> <sup>G, 9</sup>	<b>6.50</b>
<b>Gemischter Käseteller</b> <sup>G, 9</sup>	<b>10.90</b>
<b>Extra Korb Brot &amp; Grissini</b> <sup>G</sup>	<b>1.90</b>

## PASTA NUDELGERICHTE

<b>Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino</b> <sup>A</sup>	<b>8.90</b>
mit Knoblauch, Olivenöl, Peperoncino (scharf) und frischen Tomatenwürfeln mit Parmesan	
<b>Spaghetti al Pomodoro</b> <sup>A</sup>	<b>8.90</b>
mit Tomatensauce und Basilikum, dazu Parmesan	
<b>Spaghetti Bolognese</b> <sup>A, 1</sup>	<b>9.50</b>
mit Hackfleischsauce mit Parmesan	
<b>Penne all'Arrabbiata</b> <sup>A</sup>	<b>8.90</b>
mit Knoblauch, Peperoncino (scharf) und Tomatensauce mit Parmesan	
<b>Lasagne</b> <sup>A, G, 1</sup>	<b>10.90</b>
mit Hackfleischsauce, überbacken mit Parmesan	
<b>Spaghetti „Amatriciana“</b> <sup>A, 1</sup>	<b>10.90</b>
mit Speck und Zwiebeln in Tomatensauce	
<b>Penne „Puttanesca“</b> <sup>A, 1, 9</sup>	<b>9.90</b>
mit Oliven, Kapern und Sardellen in Tomatensauce (scharf)	

## CARNE FLEISCHGERICHTE

<b>Scaloppina al Limone</b> <sup>A</sup>	<b>18.90</b>
Kalbsmedaillons in Zitronensauce, dazu Tagesbeilage (Kartoffeln und Gemüse)	
<b>Fegato alla Veneziana</b>	<b>18.90</b>
Kalbsleber geschnetzeltes "Veneziana" mit Zwiebel in Weißwein-Sauce dazu Tagesbeilage (Kartoffeln und Gemüse)	
<b>Schweinemedaillons</b> <sup>G</sup>	<b>16.90</b>
in Gorgonzola-Grüner-Pfeffer-Sauce, dazu Tagesbeilage (Kartoffeln und Gemüse)	
<b>Costata alla Griglia</b>	<b>21.50</b>
Rinderlende vom Grill (ca. 250g), dazu Tagesbeilage (Kartoffel und Gemüse)	

## PESCE FISCHGERICHTE

<b>Calamari alla Griglia</b> <sup>A, D, N</sup>	<b>17.90</b>
Calamari vom Grill, dazu kleiner Salat	
<b>Scampi alla Griglia</b> <sup>A, B, D</sup>	<b>22.50</b>
Riesengarnelen vom Grill, dazu kleiner Salat	
<b>Rotbarsch „Mediterranea Art“</b> <sup>A, D, 9</sup>	<b>18.90</b>
mit Oliven, Kapern, Oregano und frischen Tomate, dazu kleiner Salat	
<b>Orata alla Griglia</b> <sup>D</sup>	<b>18.90</b>
Goldbrasse vom Grill, dazu Gemüse und gemischter Salat	
<b>Grigliata mista di Pesce</b> <sup>A, D, N, 1</sup>	<b>21.50</b>
gemischter Grillteller mit Baby Seezunge, Garnelen und Rotbarschfilet dazu Gemüse und gemischter Salat	

# PINSA ROMANA

Reis-, Soja - und Weizenmehl sind die Grundlage dieses römischen Sauerteigrezepts aus der Antike. Ungemein bekömmlich mit wenig Fett und Kalorien. Frische, schmackhafte Zutaten auf dem knusprigen und gleichzeitig luftigen Teig, machen die Pinsa zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis. Passend dazu haben wir, viele neue und ausgefallene Beläge, für Sie zusammengestellt. Es erwartet Sie ein Geschmackserlebnis der besonderen Art.

<b>Oregano <sup>A</sup></b> Pinsa-Brot mit Oregano und Olivenöl	<b>4.00</b>
<b>Rosmarin <sup>A</sup></b> Pinsa-Brot mit Rosmarin und Olivenöl	<b>4.00</b>
<b>Napoli <sup>A</sup></b> Pinsa-Brot mit Tomatensoße und Knoblauch	<b>4.50</b>
<b>1 Bruschetta <sup>A</sup></b> Frischen Tomaten, Oregano, Knoblauch und Basilikum	<b>8.90</b>
<b>2 Romana <sup>A, G, D</sup></b> Tomatensauce, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Kapern	<b>9.90</b>
<b>3 Marinaio <sup>1, A, B, G, D</sup></b> Tomatensauce, Mozzarella, Shrimps, Oliven, Knoblauch und frischen Tomaten	<b>12.50</b>
<b>4 Parmense <sup>1, A, G</sup></b> Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola Parmesan	<b>13.90</b>
<b>5 Bufala <sup>A, G</sup></b> Tomatensauce, Frische Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum	<b>12.90</b>
<b>6 Tirolese <sup>A, G</sup></b> Tomatensauce, Mozzarella, Austernpilzen und Tiroler-Speck	<b>12.50</b>
<b>7 Contadina <sup>A, G</sup></b> Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Mais und Artischocken	<b>11.90</b>
<b>8 Piccante <sup>A, G</sup></b> Tomatensauce, Mozzarella, scharf Salami und Gorgonzola-Käse	<b>11.50</b>
<b>9 Fiori D'Arancio <sup>A, G</sup></b> Mozzarella, Gorgonzola, Orange-Scheiben, Walnüsse	<b>13.00</b>
<b>10 Salmone <sup>A, G, D</sup></b> Mozzarella, gerauchert Lachs, Spinat und Zitronen	<b>15.00</b>
<b>11 Light <sup>A, G</sup></b> Tomatensauce, Mozzarella, Zucchini, Auberginen	<b>11.50</b>
<b>12 Salsiccia <sup>A, G</sup></b> Tomatensauce, Mozzarella, Salsiccia	<b>13.00</b>
<b>13 Luigi <sup>A, G</sup></b> Tomatensauce, Mozzarella, Scamorza, Mortadella	<b>13.00</b>

\*AUCH MIT VOLLKORNTTEIG!

## ZUSATZSTOFFE

**1** mit Konservierungsstoff | **2** mit Geschmacksverstärker | **3** mit Antioxidationsmittel | **4** mit Farbstoff |  
**5** mit Phosphat | **6** mit Süßungsmittel | **7** koffeinhaltig | **8** chininhaltig | **9** geschwärzt | **10** enthält Phenylalaninquelle

## ENTHÄLT FOLGENDE ALLERGENE

**A** glutenhaltiges Getreide | **B** Krebstiere | **C** Eier | **D** Fisch | **E** Erdnüsse | **F** Soja | **G** Milch & Milchprodukte (einschließlich Laktose) | **H** Schalenfrüchte | **I** Sellerie | **J** Senf | **K** Sesamsamen | **L** Schwefeldioxid & Sulfite | **M** Lupinen | **N** Weichtiere

## APERITIVI

Prosecco	0,1l	<b>4.50</b>
Martini Bianco	4 cl	<b>4.50</b>
Campari Soda od. Orange <sup>4</sup>	0,3l	<b>5.90</b>
Aperol-Prosecco <sup>4</sup>	0,3l	<b>6.90</b>
Spritz „Veneziano“ <sup>4</sup>	0,3l	<b>6.90</b>
Hugo <sup>4</sup>	0,3l	<b>6.90</b>
Crodino (alkoholfrei) <sup>4</sup>	0,3l	<b>5.50</b>

## VINO OFFEN ITALIENISCH

### ROSSO

Rosso della Casa IGT	0,25l	<b>5.50</b>
Chianti DOCG	0,25l	<b>6.00</b>
Lambrusco IGT	0,25l	<b>5.50</b>
Weinschorle rot	0,3l	<b>4.90</b>
	0,5l	<b>6.50</b>

### BIANCO

Bianco della Casa IGT	0,25l	<b>5.50</b>
Pinot Grigio IGT	0,25l	<b>6.00</b>
Rosé IGT	0,25l	<b>5.90</b>
Weinschorle weiss	0,3l	<b>4.90</b>
	0,5l	<b>6.50</b>

## BIRRA

### PAULANER BIER

Helles vom Fass	0,5l	<b>3.80</b>
Dunkel	0,5l	<b>3.80</b>
Pils vom Fass	0,3l	<b>3.80</b>
Weißbier	0,5l	<b>4.20</b>
Dunkles Weißbier	0,5l	<b>4.20</b>
Leichtes Weißbier	0,5l	<b>4.20</b>
Alkoholfreies Weißbier	0,5l	<b>4.20</b>
Alkoholfreies Helles	0,5l	<b>3.80</b>
Radler	0,5l	<b>3.80</b>
Russ	0,5l	<b>4.20</b>
Colaweizen	0,5l	<b>4.20</b>

### RAMMLERBRÄU

Helles Naturtrüb	0,5l	<b>3.80</b>
Festbier	0,5l	<b>4.20</b>
Weißbier	0,3l	<b>4.20</b>

## GRAPPE

Grappe della Casa	2 cl	<b>3.50</b>
Grappe Prosecco	2 cl	<b>4.90</b>
Grappe Barrique	2 cl	<b>4.90</b>

## ALKOHOLFREI

Coca Cola <sup>7</sup>	0,3l	<b>3.50</b>
Coca Cola Zero <sup>7,10</sup>	0,3l	<b>3.50</b>
Limo	0,3l	<b>3.50</b>
Fanta <sup>4</sup>	0,3l	<b>3.50</b>
Spezi <sup>4,7</sup>	0,4l	<b>3.70</b>
Lemon Soda <sup>8</sup>	0,33l	<b>3.80</b>
Apfelsaft / Orangensaft	0,3l	<b>3.50</b>
Apfel- / Orangenschorle	0,4l	<b>3.70</b>
Johannisbeerschorle	0,4l	<b>3.70</b>
Rhabarberschorle	0,4l	<b>3.70</b>
Maracujaschorle	0,4l	<b>3.70</b>
Adelholzener Gourmet	0,5l	<b>4.00</b>
Mineralwasser oder Still	0,75l	<b>5.50</b>
Tafelwasser	0,25l	<b>2.50</b>
	0,5l	<b>3.50</b>

## SPIRITUOSEN

Vecchia Romagna	2 cl	<b>3.50</b>
Sambuca	2 cl	<b>3.50</b>
Amaretto	2 cl	<b>3.50</b>
Limoncello	2 cl	<b>3.50</b>
Borsci San Marzano	2 cl	<b>3.50</b>

## DIGESTIVI

Ramazotti	2 cl	<b>3.50</b>
Averna	2 cl	<b>3.50</b>
Fernet Branca	2 cl	<b>3.50</b>
Amaro della Casa	2 cl	<b>3.50</b>
Montenegro	2 cl	<b>3.50</b>

## WARMES

Glas Tee	<b>2.50</b>
Tasse Café	<b>2.50</b>
Espresso	<b>2.20</b>
Espresso Doppio	<b>4.00</b>
Espresso Macchiato	<b>2.30</b>
Espresso Corretto mit Grappa	<b>4.00</b>
Cappuccino	<b>2.90</b>
Cappuccino groß	<b>3.50</b>
Latte Macchiato	<b>3.50</b>
Heißer Kakao	<b>3.50</b>
Heißer Kakao mit Sahne	<b>4.00</b>



## **BISTRO LUIGI**

NAUPLIAALLEE 14-16  
D-85521 OTTOBRUNN  
T 089 62836759  
INFO@BISTRO-LUIGI.DE  
WWW.BISTRO-LUIGI.DE

## **ÖFFNUNGSZEITEN**

### **DIENSTAG - SAMSTAG**

11:45 BIS 14:30 UHR  
17:30 BIS 23:00 UHR  
(KÜCHE BIS 22:00 UHR)

### **SONNTAG UND MONTAG**

RUHETAG

### **CAFÉ**

SAMSTAG 9:00 BIS 13:00 UHR